

Spaghetti mit Cherrytomaten und Basilikum



Zutaten für zwei Personen:

ca. 150g Cherrytomaten
140g Spaghetti
Basilikum
Olivenöl
3-4 Knoblauchzehen
Schwarzer Pfeffer
Salz
Parmesan gerieben

Zubereitung:

Die Cherrytomaten je nach Grösse vierteln oder halbieren, salzen und pfeffern.

Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Spaghetti aufsetzen und al dente kochen.

Olivenöl in die Bratpfanne geben und den Knoblauch nur leicht anrösten. Cherrytomaten reingeben und zwei, drei Esslöffeln Pastawassers zugeben und Hitze reduzieren. Deckel drauf und sanft weiterköcheln lassen, bis die Spaghetti al dente sind.

In der Zwischenzeit den Basilikum in Streifen schneiden und zum Schluss in die Cherrytomatensauce geben und gegebenenfalls nochmals pfeffern.

Die Spaghetti abgiessen, in der Bratpfanne mit der Cherrytomatensauce kurz vermengen, auf zwei Teller anrichten, und mit dem geriebenen Parmesan und einem Basilikumsträusschen anrichten.

En Guete!

<http://kochen-nach-bildern.ch/wordpress/spaghetti-mit-cherrytomaten-und-basilikum/>